

## PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 10-276707

(43)Date of publication of application : 20.10.1998

---

(51)Int.Cl. A23L 1/212  
A23L 1/064  
A23L 2/02  
A23N 1/02  
// A23L 1/272  
C09B 61/00

---

(21)Application number : 09-106748

(71)Applicant : KAGOME CO LTD

(22)Date of filing : 08.04.1997

(72)Inventor : FURUGUCHI MASARU  
FUKAYA TETSUYA  
SAKAMOTO HIDEKI

---

(54) PRODUCTION OF FOOD MATERIAL HAVING LOW VISCOSITY AND HIGH LYCOPENE CONTENT

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a process for producing a food material having low viscosity and high lycopene content.

SOLUTION: This production process includes the following steps comprising the 1st step to produce an enzyme-treated product obtained by the enzymatic decomposition of pectin contained in a squeezed juice of tomato or processed tomato, the 2nd step to separate the enzyme-treated product into solid and liquid by a solid-liquid separation machine provided with a screen having a mesh size of 0.03-0.7 mm and obtain a fine pulp component as a liquid component and the 3rd step to carry out the membrane filtration of the fine pulp component with a membrane filter provided with a filtration membrane having a pore diameter of 0.001-10  $\mu$ m and obtain the objective food material having low viscosity and high lycopene content as the filtration residue.

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平10-276707

(43) 公開日 平成10年(1998)10月20日

(51) Int. Cl. <sup>6</sup>	識別記号	P I	
A 2 3 L	1/212	A 2 3 L	1/212
	1/064		1/064
	2/02		2/02
A 2 3 N	1/02	A 2 3 N	1/02
// A 2 3 L	1/272	A 2 3 L	1/272
審査請求 未請求 請求項の数 9 F D (全 5 頁) 最終頁に続く			

(21) 出願番号	特願平9-106748	(71) 出願人	000104113 カゴメ株式会社 愛知県名古屋市中区錦3丁目14番15号
(22) 出願日	平成9年(1997)4月8日	(72) 発明者	古口 勝 栃木県那須郡西那須野町大字西富山17番地 カゴメ株式会社総合研究所内
		(72) 発明者	深谷 哲也 栃木県那須郡西那須野町大字西富山17番地 カゴメ株式会社総合研究所内
		(72) 発明者	坂本 秀樹 栃木県那須郡西那須野町大字西富山17番地 カゴメ株式会社総合研究所内
		(74) 代理人	弁理士 入山 宏正

(54) 【発明の名称】 低粘度で高リコピン含量の食品材料の製造方法

(57) 【要約】

【課題】低粘度で高リコピン含量の新規の食品材料の製造方法を提供する。

【解決手段】下記の第1工程、第2工程及び第3工程を経ることを特徴とする。

第1工程：トマト果実の搾汁液或はトマト加工品からこれらに含まれるペクチンを酵素分解した酵素処理物を得る工程

第2工程：酵素処理物を孔径0.03～0.7mmのスクリーンを装着した固液分離機に供して固液分離し、濾液分として微細バルブ分を得る工程

第3工程：微細バルブ分を孔径0.001～10μmの濾過膜を装着した膜濾過装置に供して膜濾過し、非濾過物として低粘度で高リコピン含量の食品材料を得る工程